

DOMAINE D'AUSSIÈRES



BLASON D'AUSSIÈRES 2021

Cuando Eric de Rothschild visitó Aussières en 1999, de inmediato sucumbió al encanto de la propiedad, a su belleza natural y su notable carácter e historia. Las 170 hectáreas ubicadas al centro de la propiedad han sido utilizadas para el cultivo de la vid por casi 20 siglos. El arduo trabajo y las importantes inversiones realizadas en los últimos 20 años a nivel de viñedo y de bodega le ha valido a Aussières la reputación de precursor del renacimiento del Languedoc.

■ CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Denominación: AOC Languedoc, Languedoc-Roussillon, Francia

La propiedad se encuentra ubicada en las onduladas colinas que descienden hacia la costa mediterránea de Narbona en el sur de Francia.

Terruño: La mezcla tradicional de Corbières se compone fundamentalmente de Syrah, con aportes de Carignan, Mourvèdre y Garnacha, mientras que el terroir más fresco de Aussières confiere al vino su excepcional equilibrio y elegancia.

■ RESUMEN DE COSECHA

El invierno de 2021 se caracterizó por temperaturas relativamente frescas en comparación con las cuatro añadas anteriores. Estuvo marcado por varias heladas sucesivas, una de las cuales fue especialmente grave en la noche del 7 al 8 de abril, cuando algunas parcelas de variedades de uva de maduración temprana ya habían empezado a crecer. Esta ha sido la racha de heladas más intensa experimentada por Domaine d'Aussières desde 2017. El otro aspecto meteorológico destacado fue la escasez de precipitaciones durante el periodo vegetativo. Este déficit hídrico retrasó la reanudación de las viñas tras las heladas. El suelo sólo podía recargarse de agua al final de la temporada, después de la vendimia. Estos fenómenos meteorológicos retrasaron el crecimiento y el desarrollo de las vides y, en última instancia, el periodo de maduración. La vendimia comenzó el 13 de septiembre, dos semanas más tarde que en 2020.

■ PROCESO DE VINIFICACIÓN

Blason d'Aussières se elabora siguiendo métodos tradicionales. La fermentación alcohólica se realiza en cubas de acero inoxidable y cemento con temperatura controlada. Una parte de la Cariñena se vinifica en racimos enteros, lo que confiere al vino notas balsámicas. Durante la fermentación, los remontados regulares garantizan una extracción suave y progresiva de los taninos. Al final de la fermentación, el vino se deja reposar durante dos días. El tiempo total de maceración oscila entre 15 y 20 días. El 20% del vino se cría en barricas durante 10 meses.

■ NOTAS DE CATA

Color rojo granate con reflejos púrpura. La nariz es deliciosa y acogedora. El paladar se abre con notas de fruta negra, mora y arándano, para evolucionar hacia un bouquet de garriga, dominado por notas de verano sabroso, y finalmente sutiles notas tostadas y de vainilla. El final persiste con delicadas fragancias de violetas y regaliz.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Uvas: Syrah 43%, Carignan 31%, Grenache noir 17%, Mourvèdre 9%

Graduación: 13,5 % vol.

pH: 3.39

Acidez total: 3.53 g/l